

STABILISSIMA L

Poliaspartato de Potássio em solução para a estabilização tartárica dos vinhos



CARACTERÍSTICAS

STABILISSIMA L é uma tecnologia proposta pela EVER para a estabilização tartárica dos vinhos, e seu emprego apresenta as seguintes características:

- É pronta para o uso, não é necessária nenhuma preparação;
- É dotada de grande eficácia estabilizante;
- É ausente de impurezas e matérias insolúveis;
- Não influencia o índice de filtrabilidade dos vinhos;
- A sua eficácia não se altera com eventual exposição a temperaturas elevadas;
- Não interage com a cor dos vinhos tintos.

APLICAÇÃO

STABILISSIMA L é utilizada em vinhos instáveis, onde permite:

- Reduzir os custos energéticos, comparado com a refrigeração;
- Mantém o equilíbrio ácido e salino dos vinhos tratados;
- Preserva, no decorrer do tempo, a estabilidade;
- Reduz o tempo necessário para a estabilização tartárica.

IMPORTANTE – a adição de STABILISSIMA L deve ser feita somente em vinhos prontos para o engarrafamento, estáveis proteicamente e de cor. STABILISSIMA L pode ser utilizada nas correções finais, junto com goma arábica ou outros estabilizantes oxido redutivos normalmente utilizados.

MODO DE USO

STABILISSIMA L é utilizada nos vinhos destinados ao engarrafamento, e pode ser aplicada diretamente no vinho a tratar.

DOSE DE EMPREGO

100 g/hl

Nota:

- 100 g/hl de STABILISSIMA L, aumentam ao vinho cerca de 3 mg/l de SO₂
- Não utilizar em vinhos que foram recentemente tratados com Lisozima.

COMPOSIÇÃO

Poliaspartato de Potássio, em solução 10% - Anidrido Sulfuroso.

EMBALAGEM

- Bombonas de 25 kg
- Big de 1000 kg